

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

5 | 22

Sommario

Tema centrale

Agriturismo

- 4 Distensione e svago in fattoria
- 6 La Finca: attività nel segno del rispetto
- 7 Bachgut: benessere con vista
- 8 La Bergerie: un'azienda, una scuola e tanta natura

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 9 AD primaverile: sì agli obiettivi climatici, no alle corna
- 10 Grand Prix Bio Suisse 2022 – annunciarsi ora
- 10 Notizie

FiBL

- 12 Giornata FiBL connect orientata alla pratica
- 13 Notizie

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Vacanze sul trattore

Da bambino alla fine degli anni 1970 trascorrevi sovente le vacanze nella fattoria dei miei nonni in Germania, un'azienda di 7,5 ettari con alcuni maiali da ingrasso e galline. Sui campi venivano coltivati cereali, patate e bietole foraggere e a volte potevo accompagnare mio nonno Felix sui campi. Stare seduti sul trattore non era certo il massimo, infatti il seggiolino sul parafango del trattore Deutz era di metallo. Molto più divertente era invece spillare la birra di pomeriggio nell'osteria del villaggio che faceva parte dell'azienda. Da generazioni un'ulteriore fonte di reddito della famiglia di mio padre infatti era la gestione di una locanda con camere per gli ospiti. Solo a partire dal 1947 si poteva parlare di agriturismo vero e proprio, con l'aumento dei vacanzieri attratti da annunci pubblicitari sui giornali – e dalle arti culinarie di mia nonna Elisabeth. «Il soggiorno presso la famiglia Schulten era piacevole», conferma la cronaca locale «Mönninghausen» (tomo 3, 2020). Venivano serviti cinque pasti al giorno al prezzo di 5 marchi. «All'arrivo e alla partenza Felix Schulte pesava gli ospiti affamati provenienti dalla regione della Ruhr. Se erano aumentati di peso il soggiorno era considerato un successo. Gli ospiti [...] trascorrevano la maggior parte del tempo [...] sulle sedie a sdraio.» Nel 1962 le camere ricavate nella stalla vennero rese più confortevoli: disponevano di un lavandino con acqua corrente calda e fredda, ciò che allora non era scontato. WC, doccia e bagno si trovavano in corridoio. Tutto è però cambiato a metà degli anni 1970. I viaggi in aereo all'estero erano più attraenti delle vacanze in fattoria, l'attività si è interrotta. L'agriturismo in Germania tuttavia non è scomparso, anzi viene fortemente incoraggiato. La Svizzera in confronto è rimasta indietro, nonostante la forte espansione e i fatturati record durante la pandemia (da pagina 4). Il potenziale ci sarebbe.



René Schulte, sost. caporedattore



Foto in copertina: Rilassarsi, toccare la terra, sentire il profumo dei campi – la gente di città apprezza le vacanze in fattoria. Per le contadine e i contadini l'agriturismo invece può rappresentare un'ulteriore fonte di reddito (da pagina 4). Foto: altanaka/Depositphotos

Api minacciate

In Svizzera il coleottero degli alveari è considerato un'epizoozia da combattere. Dal 2014 il parassita delle api compare regolarmente nella regione della Calabria nell'Italia meridionale. È possibile che non possa più essere eradicato e pertanto rimane il rischio di importazione in Svizzera. Il 1° maggio 2022 l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha pertanto avviato il programma di riconoscimento precoce Apinella. Fino alla fine di ottobre 2022 gli apicoltori sentinella reclutati dal servizio veterinario cantonale eseguiranno nuovamente ogni due settimane controlli capillari e in luoghi strategicamente selezionati dei loro apiari per rilevare un'eventuale infestazione dal coleottero degli alveari. *ann*



Minaccia le api: coleottero degli alveari.

Premiate tre birre bio

Swiss Beer Award è un concorso nazionale legato alla birra. Nel 2022, 1200 birrifici in Svizzera e nel Liechtenstein sono stati invitati a inoltrare le proprie birre che sono state sottoposte ad un'analisi organolettica e di laboratorio. Alla fine di aprile si è svolta la premiazione a Baden AG. Nell'ambito di una premiazione separata è stato conferito un riconoscimento anche a tre birre bio. Al primo posto si colloca la Wädenswiler Dunkel di Wädi-Brau-Huus, al secondo posto figura la Weizen del birrificio basilese Unser Bier AG mentre il terzo posto è andato alla Monsteiner Steinbock del birrificio di Davos Monsteiner Bier. *ann*

 www.swissbeeraward.ch



Inoltrate oltre 400 birre.

Gemma presto alla Migros

L'11 maggio 2022 Migros e Bio Suisse hanno confermato il loro partenariato con la firma del contratto. Migros dichiara di voler rispettare direttive bio più severe non solo per quanto riguarda gli alimenti non lavorati bensì anche per i prodotti bio trasformati e importati, scrive Bio Suisse in un comunicato. Dal prossimo autunno la Gemma figurerà sui prodotti di Migros Bio. «Il fatto che Migros per il biologico punta sulla Gemma darà uno slancio all'agricoltura bio in Svizzera e aumenterà sensibilmente la visibilità della Gemma. Con l'acquisto di prodotti Gemma i consumatori ricevono un'elevata affidabilità, trasparenza e tracciabilità», osserva il presidente di Bio Suisse Urs Brändli. *ann*



Migros e Bio Suisse firmano il contratto.

Studio preliminare FiBL indica la via verso il saldo netto delle emissioni pari a zero

Verso la neutralità climatica entro il 2040 – questo obiettivo è stato deciso dall'assemblea dei delegati di Bio Suisse (pagina 9). All'agricoltura biologica rimangono pertanto appena 18 anni per ridurre a zero il saldo netto delle emissioni di gas serra (GS). A titolo di paragone: il Consiglio federale con la sua strategia climatica prevede che la Svizzera presenterà un bilancio neutro al più presto nel 2050. Il FiBL in uno studio preliminare effettuato su incarico di Bio Suisse indica gli interventi più efficaci. L'istituto ha modellizzato numerosi dati sull'agricoltura biologica e la protezione del clima e li ha aggregati in scenari.

- Con uno sforzo da parte dei contadini i GS possono essere ridotti del 15 per cento e compensati nella misura del 45 per cento.
- Adeguamenti del consumo riducono i gas serra di un ulteriore 25 per cento. Vanno ridotti il consumo di alimenti di origine animale e i grandi

quantitativi di spreco alimentare.

- Per raggiungere il rimanente 15 per cento dell'obiettivo serve maggiore innovazione in agricoltura e nei consumi.

Per il coautore Markus Steffens del FiBL l'agricoltura bio climaneutrale non cela

solo importanti sfide bensì anche numerose opportunità: «Molte delle misure contribuiscono a garantire la sicurezza alimentare anche in avvenire.» La protezione del clima coerente non contribuisce solo a mantenere la creazione di valore in agricoltura biologica bensì la aumenta continuamente. *bgo*



Reazione innovativa del biologico alla crisi climatica: estirpatore solare a Gräslikon ZH.

Distensione e svago *in fattoria*



L'agriturismo è in piena espansione. Un valore aggiunto per clienti urbani e ospiti rurali dove la volpe e la lepre si danno la buonanotte.

Per numerose fattorie in Svizzera rappresenta una fonte di reddito aggiuntiva affidabile: da alcuni studi emerge che l'agriturismo frutta complessivamente 100 milioni di franchi l'anno. La cifra per una famiglia contadina può raggiungere tra i 50 000 e i 53 000 franchi. L'offerta è grande, vi sono alloggi per persone singole, famiglie o gruppi in case di vacanza, campeggi, bed and breakfast, nel fienile o all'aperto, con o senza ristorazione. L'agriturismo permette agli avventori di scoprire l'agricoltura (biologica), la vita rurale autentica e il mondo animale. Le fattorie didattiche e d'avventura con attività orientate a gruppi mirati lasciano ricordi duraturi.

«Durante gli anni della pandemia le nostre fattorie hanno lavorato molto e bene», osserva Andreas Allenspach, direttore dell'associazione Agriturismo Svizzera che conta 212 affiliati. Ecco le cifre del 2021: 162 479 pernottamenti (più 19 per cento rispetto al 2020) e un fatturato di 4,8 milioni di franchi, un record assoluto. La cifra d'affari potrebbe addirittura essere superiore visto che la maggior parte degli ospiti prenota direttamente presso gli offerenti. «A causa della pandemia numerose famiglie svizzere che solitamente si recano all'estero sono rimaste in patria e hanno prenotato vacanze in fattoria», riassume Andreas Allenspach. La situazione è simile presso l'associazione Vacanze in fattoria (Feba) con circa 100 membri che comunica che le riserve nel 2021 sono praticamente raddoppiate rispetto al 2020. Non esistono cifre separate per quanto riguarda le fattorie biologiche.

La popolazione urbana, spiega il direttore di Agriturismo, apprezza sempre più le offerte di vacanze e attività ricreative rurali, in particolare quelle per famiglie, la collaborazione in fattoria e l'equitazione, particolarmente popolare tra le ragazze e i bambini. Vi è inoltre potenziale nello sviluppo di offerte speciali per donne, coppie e persone sole ma anche nel campo del benessere e della cucina. «Molte fattorie dispongono di orti con una grande varietà di fiori ed erbe, risorse che possono essere trasformate in impacchi, pomate e altri rimedi naturali. Questo settore tuttora poco sfruttato ha un futuro.» Vi è un grande interesse anche per la cucina di campagna e per le ricette contadine, per corsi di cucina vi sono già alcuni offerenti.

Bene la presenza delle donne, male la determinazione dei prezzi

Dell'agriturismo si occupano prevalentemente le contadine. «Le donne con i pernottamenti generano fino al 30 per cento del fatturato dell'azienda. Con una trattoria in fattoria si aggiunge un altro 20 per cento», spiega Andreas Allenspach. L'agriturismo in definitiva può essere offerto solo da un'azienda la cui attività principale – vale a dire oltre il 50 per cento – è l'agricoltura. Se non fosse così, qualunque investitore potrebbe acquistare una fattoria e lasciar pascolare sui prati un paio di mucche. «L'agricoltura per hobby non ha alcuna possibilità per quanto riguarda l'agriturismo.»

L'offerta è particolarmente marcata nella regione di Berna, nei Grigioni, in Vallese e nella Svizzera centrale. Per i novizi la legge sulla pianificazione del territorio rappresenta una grande sfida poiché limita fortemente i piani e la loro realizzazione. «La giurisprudenza a questo proposito è molto rigida, viene applicata una politica dissuasoria», spiega Andreas Allenspach la cui associazione a questo proposito fornisce consulenza agli esordienti.

La consulenza è necessaria anche altrove. «All'agriturismo non è attribuito il giusto valore», si lamenta Andreas Allenspach. «Un appartamento di vacanza costa in media 120 franchi a notte, un agriturismo solo 80 franchi. Molte fattorie non fanno distinzione tra alta e bassa stagione.» Con prezzi tra 25 e 35 franchi, colazione inclusa, gli alloggi per gruppi e i pernottamenti sulla paglia sono offerte molto convenienti. La determinazione dei prezzi va ulteriormente sviluppata. *Harry Rosenbaum, LID*



Piattaforme per (bio-)agriturismo

Biomondo / Bio Suisse: dormire sulla paglia, campeggio in fattoria, pernottamento nell'iglù – le fattorie bio possono pubblicare gratuitamente le proprie offerte agrituristiche sul mercato online Biomondo.

www.biomondo.ch > Per piacere e svago > Servizi e esperienza > alloggi e ristorazione

Demeter: le aziende Demeter possono pubblicare le proprie offerte anche sul sito internet di Demeter Svizzera.

www.demeter.ch > Trovare Demeter > Gastronomia/agriturismo

Agriturismo Svizzera

www.myfarm.ch > Ricerca: «bio»

Vacanze in fattoria

www.bauernhof-ferien.ch > Ricerca: «bio» (D)

Sapere, strumenti, formazione

Agriturismo Svizzera fornisce diversi strumenti online, per esempio il manuale pubblicato con Agridea «Je me lance dans l'agritourisme», un elenco di leggi e la guida «Preisgestaltung und Kalkulation» (D) del gruppo di esperti Agriturismo Svizzera (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > Chi siamo > Adesione

www.agridea.ch > Publications > Entreprise, Famille, Diversification > Tourisme rural, agriturismo (F)

Anche **Bio Suisse** informa in merito a gastronomia e agriturismo (campeggio in fattoria).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus (D)

Agrotourismus Q, una piattaforma e-learning di diversi promotori, permette l'elaborazione di prove per i moduli per il marchio di qualità QI del programma Q della Federazione svizzera del turismo (FST).

www.agrotourismus-q.ch *schu*

Dormire sulla paglia, zoo degli animali domestici, catering per eventi: l'agriturismo in Svizzera ha molte sfaccettature. *Foto: Marco Taminelli, René Schulte*

Attività bio nel segno del rispetto

A Cresciano, in Ticino, per vivere esperienze a contatto con i cavalli, con la natura e con il paesaggio della Riviera.

Dopo giorni di pioggia, un soleggiato pomeriggio è l'ambientazione ideale per una visita alla Finca di Cresciano, una fattoria con cavalli certificata Bio Suisse da oltre vent'anni. Ad accompagnarci c'è Marco Taminelli, il quale ci racconta della sua attività, nata sin da subito, quando nel 1996 riprese l'azienda di famiglia,



I cavalli sono i protagonisti alla Finca di Marco Taminelli - insieme agli ospiti. Foto: mad

a quel tempo ancora con mucche da latte. «Dopo pochi anni mi resi conto che per me la produzione lattifera non aveva un futuro e quindi trasformai la stalla, adibendola a locale per dormire sulla paglia e annessa cucina con salotto», racconta l'ingegnere agronomo ETH con la passione per il «fai da te». «Cerco di fare tutti i lavori con le mie mani, recuperando i materiali a disposizione», aggiunge mostrandoci una griglia allestita con ferro «di scarto», tra cui vecchi separatori per le mangiatoie. Il dormitorio è quindi nel mezzo dell'azienda, allestito in modo semplice ma confortevole. La vista è sulle stalle dei cavalli (alcuni di proprietà, altri in pensione) o sulla loro area d'uscita, dove vivono in branco.

Negli anni l'offerta s'è poi ampliata, con l'aggiunta di un luogo per tende, camper o roulotte che possono sostare nel prato adiacente. E poi c'è tutta la parte dedicata alle attività con i cavalli o nella natura. Con gli animali Marco Taminelli non propone però alcun tipo di sport, ma passeggiate o momenti a stretto contatto con loro, nel segno del rispetto reciproco. Un concetto a lui molto caro e che ci tiene a sottolineare durante gli incontri con le scolaresche. «Esatto, quello che offriamo sono esperienze di vita in fattoria, dove i ragazzi possono aiutare nei lavori agricoli, ma anche ricevere degli insegnamenti sull'etologia e sull'agricoltura biologica, imparare a osservare e a rispettare gli animali e l'ambiente, ma anche giocare e vivere delle avventure».

Anche per «i grandi» La Finca ha molto da offrire: dalle giornate per aziende (team building), alle attività ricreative o sportive nella valle Riviera. Marco Taminelli collabora infatti con persone o società attive in vari ambiti, tra cui i più famosi e richiesti sono di certo il canyoning, il rafting, l'arrampicata o il bouldering, ma anche le passeggiate o le gite in bicicletta. «Qui in Riviera abbiamo moltissime opportunità, con delle attrattive conosciute in tutto il mondo, tra cui anche questi «nuovi» sport estremi, che trovano sempre più adesione».

Gastronomia locale su riservazione

E dopo una giornata trascorsa nella natura, La Finca offre un semplice luogo per ristorarsi, oltre alle possibilità di pernottamento con colazione. Le proposte sono semplici, con aperitivi o cene (su riservazione) a base di prodotti il più possibile locali, dove le grigliate, gli affettati o i latticini acquistati in Riviera sono sempre apprezzati.

A Marco Taminelli piace intrattenersi con i suoi ospiti e di fatto è quasi sera. I cavalli rientrano dal pascolo al galoppo, una cornice semplice e consueta, che però sempre affascina. «Ed è anche questo che offro ai miei ospiti, il semplice osservare la natura e gli animali, che possono vivere tranquillamente nella mia azienda». Una scelta di vita e di conduzione che Marco Taminelli rifarebbe ancora, proprio per i contatti e le esperienze vissute in questi anni di gestione d'azienda biologica, con una forma particolare di agriturismo. *Elia Stampanoni*



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Gestione: Azienda Bio Gemma, dal 1999 circa

Superficie agricola utile: circa 25 ha; in prevalenza prati e pascoli; oltre 5 ha superfici di compensazione ecologica

Culture: saltuariamente campicoltura per il proprio fabbisogno di foraggio

Patrimonio zootecnico: 20 cavalli (propri e in pensione)

Agriturismo/Vendita: attività didattiche (natura/animali); attività ricreative e sportive; pernottamento sulla paglia, campeggio; gastronomia (su richiesta); giornate a contatto con l'agricoltura biologica

Manodopera: Gestore e un collaboratore; collaborazione personale formato nel rispettivo ambito

 www.lafinca.ch



Foto: Elia Stampanoni, mad

Benessere con vista

Oltre a piumoni e letti di paglia la famiglia Gerber di Trub BE propone bagni in tinozza e massaggi.

È la perfetta immagine da cartolina: una fattoria bio discosta con mucche e pony su verdi pascoli circondati da boschi in mezzo a un fantastico panorama alpino. È la fattoria Bach della famiglia Gerber a Trub nella regione del Napf nel Canton Berna. Si tratta di un'azienda lattiera media con un agriturismo come ramo aziendale supplementare. «I miei genitori hanno iniziato 20 anni fa trasformando l'abitazione dei nonni in casa di vacanza», racconta Stefan Gerber. Vi trova spazio un appartamento di 3 locali con sette posti letto.

Quando il contadino e sua moglie Barbara dieci anni fa hanno rilevato l'azienda situata a 1000 metri di altitudine si sono attivati per renderla più attrattiva e in seguito ne hanno ampliato l'offerta. Davanti alla casa di vacanza vi è ora un terrazzo coperto con una griglia. Accanto vi è una terrazza aperta con una grande tinozza (hotpot) per cinque o sei persone. Nella soffitta dell'edificio principale di fronte possono dormire sulla paglia fino a dieci persone, la colazione contadina è inclusa nel prezzo. Barbara Gerber nel piano inferiore ha ricavato un piccolo studio nel quale l'impiegata del commercio al dettaglio con formazione in aromaterapia offre fra l'altro massaggi. Coloro che lo desiderano possono però anche dare una mano in azienda. Ma: «Alla maggior parte basta aiutare un pochino nella stalla», precisa Barbara Gerber.

L'appartamento di vacanza è quasi sempre occupato dalla primavera fino all'autunno, soprattutto da famiglie con bambini, non da ultimo grazie al grazioso piccolo zoo con capre, maialini nani, conigli, porcellini d'India, galline Moroseta e tartarughe. «Un tempo si poteva venire anche spontaneamente, attualmente chi desidera trascorrere da noi le vacanze nell'alta stagione deve prenotare quasi un anno in anticipo», osserva la padrona di casa. La destinazione è pubblicizzata principalmente con la presentazione su myfarm.ch, il portale di Agriturismo Svizzera, ma anche grazie al passaparola di clienti soddisfatti. Le prenotazioni sono possibili per telefono o e-mail: «Non disponiamo di un piano di prenotazioni online, le persone interessate devono chiamare e va bene così, infatti il contatto diretto è sempre migliore.»

La sola agricoltura non basta più

La famiglia Gerber non necessita di permessi speciali. «Una semplice colazione contadina non fa della nostra azienda un ristorante e quindi non abbiamo bisogno del diploma di esercente o di un permesso di mescita», osserva Stefan Gerber. Per il pernottamento sulla paglia versano una tassa di soggiorno a Bern Tourismus alla quale si aggiunge ogni anno un'analisi dell'acqua da parte del Cantone per verificare la qualità dell'acqua.

I due 35^{enni} gestiscono da soli la fattoria e l'agriturismo. Durante l'alta stagione può essere piuttosto stressante e perciò vengono in aiuto le loro madri. Anche i tre figli Janik (7), Elin (6) e Yael (3) tengono occupati i genitori. «Non potremmo vivere della sola agricoltura. Senza l'agriturismo sarei costretta



La tinozza può essere prenotata da vacanzieri e turisti. Foto: René Schulte

a lavorare fuori», spiega Barbara Gerber. La coppia non ha ancora fatto tutti i calcoli ma Stefan Gerber ne è certo: «Se volessi guadagnare lo stesso con le patate occorrerebbe un campo immenso – e un superraccolto.» René Schulte



Azienda Bach, famiglia Gerber, Trub BE

Gestione: azienda Gemma dal 1996


Superficie agricola utile: 24 ha (zona di montagna II); di cui 19,5 ha prati, 2 ha campicoltura, 2,5 ha superficie ecologica

Culture/avvicendamento: piselli foraggeri

Patrimonio zootecnico: 24 vacche da latte, 2 pony Shetland, 5 capre nane, 2 maialini nani, 1 cane, 7 gatti, altri piccoli animali

Agriturismo/vendita: appartamento di vacanza, dormire sulla paglia, tinozza, aromaterapia, collaborare in azienda

Manodopera: coppia di gestori

 www.bachgut.ch



Un'azienda, una scuola e tanta natura

Dalla capanna alla camera per famiglie la Bergerie a Mormont JU accontenta tutti. C'è perfino una scuola.

Sfogliando il libro delle prenotazioni dell'agriturismo di Rolf Amstutz a Mormont nel Canton Giura ci si rende subito conto di quanto sia diversificata l'offerta dell'azienda bio La Bergerie. «In aprile abbiamo avuto numerosi scolari, a Pasqua tante famiglie e diversi studenti in gita. Per l'Ascensione sono previste due feste di famiglia, una con oltre 70 persone.» La grande richiesta presso l'azienda situata nell'Ajoie è dovuta principalmente alla continua diversificazione dell'offerta da parte del capoziaia e della sua famiglia. I gruppi possono dormire nel grande dormitorio o direttamente sulla paglia mentre per le famiglie e per le coppie vi sono stanze separate. L'estate scorsa sotto gli alberi dell'accogliente giardino è stata sistemata una capanna di legno che offre un alloggio romantico per due persone e che include anche un wc a secco. Una seconda capanna è situata nel bosco e porta il nome Clair de Lune (chiaro di luna). Anche la terza capanna, la Cabane des Contes (capanna de racconti) è nel bosco e fa parte dei sentieri tematici che arricchiscono l'agriturismo della regione. Passeggiando, gli ospiti possono scoprire le particolarità della zona e approfondire le conoscenze nella capanna nel bosco.



La Bergerie offre circa 100 posti letto fra i quali una romantica capanna in mezzo al frutteto. Foto: mad

Autoapprovvigionamento, treccia inclusa

Per la divulgazione del sapere l'azienda dispone perfino di una scuola. La famiglia l'ha acquistata quando il villaggio Courchavon con i suoi 550 abitanti ha deciso di rinunciare all'imponente edificio scolastico con il caratteristico campaniletto nella frazione di Mormont. Rolf Amstutz, che come suo padre vi

ha frequentato la scuola, spiega che il Comune non disponeva dei mezzi necessari alla sua manutenzione. Sarebbe però stato peccato venderlo a estranei o ristrutturarlo completamente. La famiglia contadina ha quindi proceduto ad una ristrutturazione conservativa dell'edificio del 1839 e l'ha trasformato in una scuola della natura. Le scolaresche sono introdotte alla biodiversità, all'agricoltura, alla sostenibilità e alla protezione dell'ambiente. Sono inoltre proposti laboratori su temi come suolo, alimentazione, fossili, animali da reddito e bosco che in parte hanno luogo nell'azienda. I corsi sono rivolti a scuole, studenti e anziani. La scuola della natura dispone di una biblioteca, di una cantina a volta per eventi culturali e feste e di stanze per famiglie. La Bergerie dispone di circa 75 letti tra camere, dormitori e capanne e di 25 posti letto nella paglia.

Informarsi e dormire tuttavia non basta, anche il benessere fisico vuole la sua parte. A questo proposito i contadini perseguono una missione speciale: tutto quanto arriva sulla tavola degli ospiti deve possibilmente provenire dalla propria azienda. Ciò vale per gli ortaggi ma anche per la carne di agnello e per la frutta; i contadini preparano addirittura la treccia della domenica con le vecchie varietà di frumento dei loro campi. I prodotti mancanti provengono da aziende vicine – insalata, prodotti di stagione o carne di manzo e di maiale. Le offerte dell'agriturismo sono molto apprezzate, dichiara Rolf Amstutz. Circa 7000 persone sfruttano ogni anno una delle offerte gastronomiche, i pernottamenti sono circa 2500. Il profitto però non è l'obiettivo primario: «Tutto quello che facciamo avviene assieme alla natura.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Comune di Courchavon JU

Gestione: azienda Gemma dal 1999

Superficie agricola utile: 30 ha di cui 23 ha prati, 7 ha superficie campicola, 12 ha superficie ecologica

Colture/avvicendamento: frumento (anche vecchie varietà), triticale, orzo, prati artificiali, 400 alberi da frutta e noci

Patrimonio zootecnico: 60 pecore, 4 pony

Agriturismo/vendita: camere per persone sole, coppie, famiglie, gruppi; laboratori per scolaresche, studenti, persone anziane; centro natura nella vecchia scuola

Manodopera: famiglia di gestori, circa 10 collaboratori

www.gitelabergerie.ch



Sì agli obiettivi climatici, *no alle corna*

A metà aprile 94 dei 102 delegati si sono incontrati al teatro cittadino di Olten per l'AD primaverile 2022 di Bio Suisse.

Gli accesi dibattiti sulle iniziative agricole hanno caratterizzato l'anno bio 2021, ha detto Urs Brändli, presidente di Bio Suisse. Assieme al direttore Balz Strasser ha presentato il rapporto annuale e della sostenibilità all'assemblea dei delegati (AD) primaverile del 12 aprile 2022. L'intensità della campagna in vista della votazione era attesa. «Mi ha però sorpreso come le emozioni siano in parte traboccate da entrambe le parti.» La Gemma comunque non ne ha sofferto. Nell'ambito di una classifica della reputazione Bio Suisse all'inizio del 2022 è riuscita dal nulla a raggiungere il quinto posto tra le venti organizzazioni senza scopo di lucro più conosciute. Notizie positive come la decisione di rinunciare coerentemente all'uccisione dei pulcini e alla determinazione del sesso nonché le prescrizioni più severe concernenti il foraggiamento dei ruminanti rafforzerebbero la credibilità dell'associazione.

Un momento culminante nel 2021 è stata la decisione di Migros di contrassegnare in avvenire i propri prodotti bio con la Gemma. Con l'offensiva per un maggior numero di prodotti bio nelle mense e il mercato online Biomondo Bio Suisse ha anche creato nuovi canali di smercio diretti.

Tanta fiducia nel consiglio direttivo

Dal bilancio di esercizio 2021 risulta un'eccedenza di circa 63 000 franchi. L'associazione ha speso 1,9 milioni più di quanto ha ricavato perché ha provveduto come previsto allo scioglimento di accantonamenti, fra l'altro per lo sviluppo di Biomondo e per la ristrutturazione del segretariato centrale. Osservazioni critiche sono giunte riguardo alle spese per il personale, ora costituito da 90 collaboratori. Balz Strasser ha rimandato al maggior lavoro per la preparazione dell'entrata sul mercato di Migros e lo sviluppo di progetti strategici. I delegati hanno approvato il conto annuale con 2 soli voti contrari.

Si è votato su tre oggetti concernenti le direttive. L'AD ha approvato la precisazione relativa alla produzione legata al suolo (vedi Bioattualità 3|22) senza voti contrari e con un'astensione. Il dibattito si è fatto più acceso sul divieto di decornazione chiesto dall'OA Schweizer Bergheimat. Jonas Lichtenberger ha lanciato un accorato appello: «Da secoli dobbiamo molto alla mucca, è giunto il momento di renderle il favore.» E cioè di lasciarle le corna. La professione di contadino cela ben altri rischi di infortuni. Inoltre si spendono montagne di soldi per grandi trattori ma si lesina sul posto nella stalla. Nella sala è calato il silenzio quando l'oratore ha chiesto: «Onestamente: a chi di noi piace la cauterizzazione?» Ciononostante una chiara maggioranza si è espressa contro il divieto di decornazione e ha seguito la raccomandazione del consiglio direttivo di attendere la selezione di animali geneticamente senza corna. Un delegato ha ricordato che il marchio Demeter prevede l'obbligo di mantenere le corna.

Con una controproposta Bio Nordwestschweiz ha chiesto all'associazione di presentare soluzioni «per promuovere l'allevamento e la selezione di bovini e capre con le corna». Nel 2018 oltre il 45 per cento dei votanti aveva approvato l'iniziativa

vacche con le corna. Con 42 voti favorevoli la controproposta ha avuto nettamente la meglio sugli 8 sì per il divieto di decornazione. Controproposta però affossata nella votazione finale. Urs Brändli ha osservato che Bio Suisse ha percepito il desiderio di sopravvivenza delle vacche con le corna.

Indirizzo strategico d'impegno per il clima

Sin dall'inizio dell'assemblea Balz Strasser ha annunciato il nuovo principio «Protezione e resilienza climatica» come decisione fondamentale. Secondo tale principio Bio Suisse dovrà ridurre le proprie emissioni di gas serra per raggiungere il saldo netto delle emissioni pari a zero entro il 2040 e promuovere la resilienza e l'adattabilità delle aziende bio alle conseguenze della crisi climatica. Le aziende Gemma e i licenziatari sono invitati a adottare misure diversificate per ridurre le emissioni di gas serra, catturare carbonio e produrre energie rinnovabili.

Secondo il membro del consiglio direttivo Sepp Bircher è ora di agire. Il principio rappresenta il quadro per il futuro impegno per il clima, per la comunicazione delle prestazioni a favore del clima in agricoltura biologica e per la posizione per quanto riguarda i partenariati per il clima e i dibattiti politici. Le proposte di Bio Ostschweiz e Bioring Appenzell miravano a rimandare la decisione rispettivamente eliminare l'obiettivo del saldo netto delle emissioni pari a zero. L'obiettivo climatico ha comunque superato la votazione finale ed è stato approvato con 75 voti favorevoli contro 14 no e un'astensione. Misure concrete derivate dal principio sotto forma di normative saranno sottoposte alle ordinarie procedure associative.

Le città potranno certificare le superfici ricreative e verdi con la Gemma? A questo proposito è stato fornito un contributo informativo. Un intervento mirava a concedere la Gemma solo per derrate alimentari, un altro poneva l'accento sulle opportunità di una maggiore visibilità della Gemma nelle città, proprio laddove vive la maggior parte dei potenziali clienti di prodotti bio. La proposta di direttive «Gemma superfici inerbite» sarà presumibilmente presentata all'AD autunnale. Non mancheranno pertanto discussioni vivaci. *Stephanie Fuchs*



Votazioni all'AD primaverile 2022

I delegati hanno nominato i membri dell'Organo di ricorso indipendente (ORI). Hanno confermato Simon Buchli e Hansjörg Schneebeli. I tre posti vacanti sono andati a Lucienne Gaillard, Barbara Oppliger e Bettina Springer. Si è trattato dell'ultima AD di Monika Rytz, membro di lunga data del consiglio direttivo. Le sono state rivolte parole calorose di apprezzamento e le è stata consegnata una panchina di legno. Come sostituta per la restante durata del mandato fino al 2024 i delegati hanno nominato all'unanimità Dora Fuhrer di Burgistein BE.

L'AD ha inoltre preso conoscenza della nuova composizione delle commissioni del marchio trasformazione e commercio (CMT) e importazione (CMI) stabilita dal consiglio direttivo. Verbale, conto annuale e altri documenti disponibili online.

www.bio-suisse.ch > La nostra associazione >

In seno all'associazione > Assemblea dei delegati

Grand Prix Bio Suisse 2022 – annunciare ora progetti bio innovativi

Sette mesi fa, il Grand Prix Bio Suisse 2021 è stato consegnato alla Comunità d'interessi (CI) Bio Zugerland. La CI è stata premiata per la creazione di una piattaforma di produzione e vendita rispettosa del clima che permette alle 16 aziende bio partecipanti di mantenere nella regione la creazione di valore dei loro prodotti – fra i quali spelta, frumento e orzo da birra. «Il premio ci ha incoraggiati a continuare e ci ha resi visibili», spiega Rebekka Weiss, direttrice della CI Bio Zugerland. «Abbiamo potuto partecipare a diversi incontri con la stampa che ci hanno fatto conoscere.» Il premio che consiste in 10 000 franchi non è ancora stato interamente investito. «La riserva finanziaria attualmente ci permette di superare le difficoltà dovute ai cattivi raccolti del 2012», osserva Rebekka Weiss. Con i soldi rimanenti saranno lanciati nuovi prodotti; la CI vorrebbe però anche organizzare presto una cena con tutti i membri della comunità di interessi. «Quest'anno speriamo soprattutto in un buon raccolto di cereali in modo da poter di nuovo attingere pienamente alle risorse e fornire i prodotti alla panetteria.»


Il Grand Prix Bio Suisse istituito nel 2006 si sta avviando verso la prossima tornata. Da subito produttori, trasformatori, commercianti, ricercatrici, ricercatori e altre persone intraprendenti possono annunciarsi per l'edizione 2022. Si cercano progetti innovativi e sostenibili o idee imprenditoriali del settore bio svizzero. Il premio è attribuito fra l'altro per prestazioni eccellenti nel campo della selezione, delle tecniche di coltivazione, della ricerca di base, dello



Rebekka Weiss, direttrice della CI Bio Zugerland, vincitrice del Grand Prix 2021.

sviluppo di prodotti e di procedimenti per la trasformazione, ma anche per la creazione di valore e la commercializzazione a livello regionale, per l'ulteriore sviluppo di una regione turistica o per la promozione dell'agricoltura biologica in generale.

I progetti inoltrati saranno valutati da una giuria indipendente. Al centro dell'attenzione vi sono: capacità innovativa, importanza per la produzione bio, utilità regionale, ecologica e sociale, opportunità per il futuro nonché potenziale PR. Il premio di incoraggiamento è dotato di 10 000 franchi. Bio Suisse pubblicherà il progetto vincitore sui media. Il termine per l'inoltro è il 31 agosto 2022. L'invio è possibile per posta o tramite e-mail. La premiazione avrà luogo il 16 novembre 2022 nell'ambito dell'assemblea dei delegati di Bio Suisse. Ulteriori informazioni e il modulo d'annuncio sono disponibili online. *schu*

 www.bio-suisse.ch > Vivere Bio Suisse > Manifestazioni > Grand Prix
→ Lukas Inderfurth, Bio Suisse
lukas.inderfurth@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 25

Nuovi volti negli organi CMI e CMT

Deborah Stotz, Sara Widmer e Claudio von Felten sono i nuovi volti della commissione del marchio importazione (CMI); Petra Heid si è dimessa. Deborah Stotz è responsabile vendite e marketing presso HPW a Buchs AG specializzata in frutta tropicale; in precedenza è stata responsabile della produzione in Ghana. La 38^{enne} ha conseguito un master in relazioni internazionali all'università di Ginevra e ha già lavorato per Micarna e l'Ufficio federale dell'agricoltura. Sara Widmer è agronoma HAFL indipenden-

te a Biasca TI e dispone di esperienza in agricoltura internazionale con soggiorni lavorativi in Indonesia, Mali, Burkina Faso e Honduras – ma ha lavorato anche nell'azienda familiare bio a Biasca. Le tappe della 41^{enne} sono state Agridea, Bio Ticino e attualmente Alpinavera. Claudio von Felten è responsabile del settore miglioramento delle strutture presso la Sezione agricoltura del Canton Argovia. In precedenza il 46^{enne} ha lavorato per 20 anni nei settori marketing, approvigionamento e assicurazione qualità

presso Coop, Sunray, Ölz e Kambly. Dal 2018 l'agronomo ETH gestisce un'azienda propria a Trimbach SO. – Anche la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) ha un nuovo volto. Corinne Villiger ha 48 anni e lavora come responsabile della gestione/controllo della qualità presso Domaco a Lengnau AG che produce alimenti e farmaci. La biotecnologa diplomata gestisce inoltre con la famiglia un allevamento di api bio. Elke Kellner e Christoph Kohn lasciano la CMT. *schu*



Deborah Stotz (CMI)



Sara Widmer (CMI)



Claudio von Felten (CMI)



Corinne Villiger (CMT)

Giovani forze per il gruppo di esperti verdura e patate

Dopo un impegno di oltre dieci anni Urs Gfeller e Dieter Scheibler lasciano il gruppo di esperti verdura e patate. Prendono il loro posto Vincent Keuffer come rappresentante della Svizzera romanda e Simon Lüscher che si occuperà del settore ortaggi per la trasformazione.

Il quasi 35^{enne} Vincent Keuffer dirige da oltre dieci anni l'impresa familiare Cultibio a Lonay VD presso Losanna. L'azienda con quasi 100 dipendenti pro-

duce diversi ortaggi in campo aperto, in serra e nei tunnel per il commercio al dettaglio e all'ingrosso. Inoltre pratica la vendita diretta tramite lo shop online. Simon Lüscher gestisce con la moglie un'azienda di 25 ettari a Holziken AG con orticoltura, foraggicoltura e campicoltura oltre all'ingrasso di bovini e pollame. Nel 2018 il 29^{enne} maestro agricoltore ha vinto il premio «Contadino argoviese dell'anno». *Ilona Stoffel, Bio Suisse*



Vincent Keuffer



Simon Lüscher

Condivisione dati in Agate

Nell'ambito del progetto «Mia condivisione dei dati agricoli» la Confederazione gestisce una nuova piattaforma che semplifica lo scambio di dati tra i gestori e le organizzazioni che gestiscono marchi e ne migliora le basi per quanto riguarda la protezione dei dati. Per garantire la protezione dei dati ogni azienda deve autorizzare la condivisione dei propri dati nel portale Agate per Bio Suisse. Per la collaborazione con Bio Suisse la condivisione dei dati è obbligatoria. Bio Suisse necessita i dati per svolgere compiti come la fatturazione per i membri, la riscossione di contributi specialistici e la collaborazione con gli organismi di controllo. La condivisione dei dati avviene online. Basta cliccare sul link in basso, registrarsi su Agate e apporre una sola volta il segno di spunta per la condivisione con Bio Suisse. *Judith Köller, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/mafm-link

Gastronomia cerca, contadino offre – su Biomondo

Prodotti di qualità accompagnati da un racconto avvincente – un modo per distinguersi per i ristoranti. E chi altro se non i bioproduttori svizzeri possono fornire entrambi al mondo gastronomico: prodotti eccellenti e racconti? La necessaria piattaforma esiste già. Sul mercato online Biomondo nella rubrica «Per trasformazione & commercio» le aziende bio possono ora offrire anche grandi quantitativi dei loro prodotti: per il settore della ristorazione ma anche

per negozi di quartiere o aziende di trasformazione che non necessitano solo di qualche chilo di carote e di un paio di scaloppine di maiale. Il commercio tra azienda bio e il mercato è reso più semplice grazie a funzioni supplementari. L'intera procedura d'ordine per esempio può avvenire direttamente tramite Biomondo. Sono previste ulteriori ottimizzazioni. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

www.biomondo.ch



Nicole Strebel

Nuovo membro di direzione

Dal 1° aprile 2022 Nicole Strebel è la nuova responsabile del dipartimento Finanze e servizi di Bio Suisse. In questa funzione la 44^{enne} farà pure parte della direzione. Succede a Marion Bollmann che lascia l'associazione dopo tanti anni per affrontare nuove sfide professionali. Nicole Strebel ha studiato economia all'università di San Gallo. Dispone di una grande esperienza dirigenziale e di ampie competenze nei settori finanze, controllo di gestione, gestione progetti, risorse umane e informatica. Nicole Strebel ha lavorato in precedenza presso Holcim, Siemens e da ultimo per una società informatica. *schu*

→ Nicole Strebel, responsabile finanze e servizi, Bio Suisse
nicole.strebel@bio-suisse.ch
tel. 061 204 66 22



Biomondo mette in contatto i produttori con il settore della ristorazione.

Il FiBL rende la ricerca bio tangibile

Alla fine di giugno il nuovo campus a Frick aprirà le porte al pubblico. Gli interessati della pratica, della ricerca e della consulenza potranno partecipare alla prima giornata FiBL connect.

Il 24 giugno 2022 avrà luogo la prima giornata FiBL connect orientata alla pratica. L'evento è rivolto a contadini, consulenti attivi e futuri e ricercatori nel settore dell'agricoltura e dell'alimentazione nonché a organizzazioni partner. Cinque piccole tavole rotonde e relazioni sono dedicate all'importanza dei cambiamenti climatici per l'agricoltura biologica e al nesso tra allevamento di animali e neutralità climatica. Visite accompagnate permetteranno di dare uno sguardo alla stalla del FiBL, al frutteto e al laboratorio di analisi del foraggio grezzo. Viene proposta anche una visita del vigneto con le varietà Piwi e all'impianto per le lenticchie d'acqua. Il programma sarà completato con la presentazione di un nuovo tipo di valutazione del foraggiamento e con informazioni su prati fioriti ricchi di specie e attuali temi relativi alla campicoltura. I partecipanti potranno concludere la giornata orientata alla pratica in bellezza nella cantina dell'azienda vinicola del FiBL.

Nel quadro della giornata orientata alla pratica sarà possibile far analizzare gratuitamente foraggio della propria azienda con l'apparecchio per la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIRS). L'analisi permette la determinazione esatta delle sostanze contenute come proteine grezze e tenore energetico. I campioni di foraggio dovranno pervenire al FiBL entro il 22 giugno 2022 con il formulario (vedi riquadro informativo) e la menzione «giornata orientata alla pratica». È inoltre importante che siano inviati solo foraggio secco e insilati, osserva Andrea Steiner, responsabile dell'analisi del foraggio grezzo presso il FiBL. I campioni saranno analizzati in precedenza. La mattina della giornata orientata alla pratica avrà luogo la dimostrazione pratica della misurazione NIRS, nel corso del pomeriggio seguirà l'interpretazione dei risultati da parte di Christophe Notz e Marie Dittmann, esperti del FiBL in materia di alimentazione degli animali. «Valutiamo la qualità del campione e diamo consigli per migliorare la qualità del foraggio grezzo con misure adeguate», spiega Christophe Notz.


Giornata delle porte aperte

Domenica, 26 giugno 2022, il nuovo campus del FiBL aprirà per la prima volta le porte al vasto pubblico. Sarà possibile visitare il nuovo edificio del FiBL e pranzare nel nuovo ristorante FiBL. I collaboratori del FiBL condurranno attraverso l'orto e il frutteto, mostreranno la fattoria con gli animali, faranno scoprire il vigneto, il laboratorio e gli esperimenti sul campo del gruppo campicoltura. Anche per i piccoli vi sarà molto da scoprire e potranno toccare con mano il suolo fertile. Vi saranno inoltre due tavole rotonde sull'alimentazione sostenibile e sul benessere degli animali in agricoltura biologica. *Ann Schärer*




Formulario analisi foraggio grezzo e informazioni


Qui trovate il formulario per l'invio del campione di foraggio – non dimenticate la menzione «giornata orientata alla pratica». Il campione deve pervenire al laboratorio del FiBL entro il 22 giugno 2022.

 www.fibl.org > Services > Laboratoire/analyses > Laboratoire de sciences animales > Analyses d'aliments pour animaux (F e D)

Maggiori informazioni sulla giornata orientata alla pratica:

 www.fibl.org/de/fiblconnect

Maggiori informazioni sulla giornata delle porte aperte:

 www.fibl.org > Infothèque > Journée portes ouvertes au FiBL Suisse (F e D)

FiBL cerca affittuario

Il FiBL gestisce un'azienda agricola mista orientata alla ricerca a Frick AG. Per la gestione biologica l'Istituto di ricerca dal 1° gennaio 2023 cerca un nuovo affittuario. L'attuale famiglia affittuaria lascia l'azienda per motivi personali. L'azienda è attualmente certificata Demeter e comprende una superficie agricola utile per la coltura e la foraggicoltura di 31,3 ettari. La moderna stalla costruita nel 2020 offre spazio a 30 vacche da latte con le corna e alla loro progenie. Un robot di mungitura è a disposizione. Il latte può essere trasformato in formaggio con una moder-

na apparecchiatura presente in azienda. L'affitto è vincolato al sostegno di progetti di ricerca del FiBL nell'azienda. Le prestazioni eseguite su incarico per la ricerca saranno remunerate. Termine per l'inoltro delle candidature è il 17 giugno 2022. Il direttore del FiBL Knut Schmidtke fornisce informazioni sull'azienda in affitto. *lua*

→ Knut Schmidtke
knut.schmidtke@fibl.org
tel. 062 865 72 70
www.fibl.org > Über uns > Karriere >
FiBL Schweiz (D)



Consulente biodiversità Theres Rutz.

Nuova consulente

Da aprile Theres Rutz completa il gruppo consulenza del FiBL nel settore della biodiversità. Ha studiato scienze della terra presso l'università di Basilea e scienze agrarie al HAFL a Zollikofen. Prima della sua assunzione al FiBL ha effettuato ricerche presso Agroscope sulla biodiversità funzionale. Su incarico dell'ufficio Agrofutura ha inoltre fornito consulenza a contadini argoviesi nell'ambito del programma «Labiola» per maggiore diversità nelle aziende. *lua*

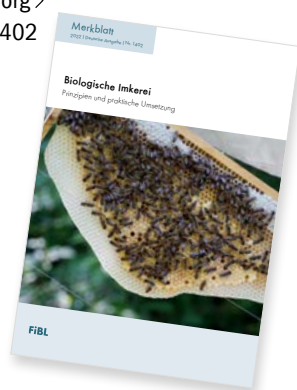
→ Theres Rutz, FiBL
theres.rutz@fibl.org
tel. 062 865 63 65



Apicoltura bio

L'obiettivo dell'apicoltura bio è promuovere la salute e la vitalità delle colonie d'api e ridurre al minimo i fattori ambientali negativi. Il nuovo promemoria del FiBL «Biologische Imkerei» (D) è incentrato sulla prevenzione di malattie e sulla regolazione degli organismi nocivi secondo le direttive Bio Suisse. Fornisce una panoramica dei principi e metodi essenziali. Il promemoria può essere ordinato presso lo shop del FiBL. *lua*

shop.fibl.org >
No. art. 1402
(D)



Stalla per vacche con le corna

Una mandria tranquilla e stabile in stabulazione libera è possibile anche con vacche da latte con le corna. Il promemoria aggiornato indica misure di gestione e condizioni di allevamento adeguate agli animali. Si basa su dati scientifici e esperienze pratiche in Svizzera e li completa con le direttive e le raccomandazioni dell'area germanofona UE. *lua*

shop.fibl.org >
No. art. 1513
(D)



Öko-Feldtage

In occasione delle giornate dei campi biologici che si terranno dal 28 al 30 giugno 2022 presso il dominio statale dell'Assia Gladbacherhof a Villmar in Germania saranno presentate novità nel campo delle tecniche agricole, della produzione vegetale e dell'allevamento degli animali. Un tema centrale sarà il clima e le possibilità di produzione adeguate come per esempio l'agroforestazione. Un altro tema centrale è la difficile posizione in pendenza dell'azienda ospitante. Vi sarà inoltre una dimostrazione di macchine per la sarchiatura e la raccolta del foraggio. Le giornate dei campi bio, oltre che per il ricco programma settoriale, sono note per l'offerta culturale serale con complessi regionali e prelibatezze bio. FiBL Germania organizza l'evento in collaborazione con il Ministero dell'agricoltura dell'Assia, l'università Justus Liebig di Giessen e la Fondazione ecologia e agricoltura. *lua*

www.oeko-feldtage.de (D)

Un corso di orticoltura bio, *dalla A di asparago alla Z di zucca*

Sabato 21 maggio si è tenuto il corso di «orto familiare e compostaggio», organizzato da Bio Ticino presso l'azienda orticola biologica Cattaneo a Lodrino.

Il corso di «orto familiare e compostaggio» organizzato da Bio Ticino lo scorso 21 maggio ha visto la partecipazione di 14 persone. Un numero leggermente inferiore rispetto ai 20 iscritti iniziali, dovuto al maltempo avuto in occasione della prima data prevista, che ha costretto a posticipare il corso e purtroppo non a tutti conveniva la seconda giornata proposta. Bio Ticino è comunque soddisfatta, perché c'è stato un numero di iscritti maggiore rispetto agli anni precedenti, segno che l'interesse verso la produzione propria con metodo biologico è sempre più vivo.

Dalla teoria alla pratica

Durante il corso si sono affrontate diverse tematiche, alternando parti teoriche e pratiche. Ogni tema è stato descritto accuratamente in una guida, che è stata fornita ai partecipanti con lo scopo di poter offrire loro un supporto cartaceo per quando svolgeranno i lavori nei loro orti. I punti principali discussi durante la giornata sono stati:

- la classificazione degli ortaggi;
- la semina diretta e in semenzaio;
- il trapianto intermedio e in campo;
- la classificazione dei suoli;
- la fertilità del suolo;
- la lavorazione del suolo;
- le varie pacciamature esistenti;
- le strutture di protezione delle colture;
- le avversità colturali, come prevenire o curarle;
- l'importanza della biodiversità;
- il compostaggio domestico.

L'ordine con cui sono stati presentati gli argomenti corrisponde ai passaggi che vengono eseguiti per realizzare un orto. Queste tematiche hanno portato a interessanti scambi d'idee ed esperienze personali, che sono la chiave per una buona riuscita dei lavori. Per questo motivo è stata un'esperienza arricchente non solo per gli iscritti ma anche per l'azienda stessa, che ha potuto constatare quali sono le varietà principali coltivate dai privati e le problematiche che riscontrano più frequentemente.

Consociazione di successo con basilico e pomodoro

Senza farsi fermare dagli eccezionali 31°C misurati in quel sabato di maggio, i partecipanti hanno realizzato un bellissimo orto diversificato e pianificato, secondo le consociazioni possibili tra le varie colture. Sono un valido esempio la consociazione tra pomodoro e basilico. Quest'ultimo, infatti, allontana grazie al suo profumo la Mosca bianca. La Mosca bianca, con il suo apparato pungente-succhiatore, può pungere la pianta di pomodoro succhiandone la linfa e provocandole ingiallimenti.

Degli attacchi di massa portano alla morte della pianta, essendo anche portatori di molteplici virus a carico del pomodoro. La prevenzione è sempre la miglior strategia per evitare le avversità colturali e le consociazioni fanno parte delle tecniche di difesa.

L'importanza di sperimentare

Nei lavori di realizzazione dell'orto sono stati formati dei gruppi. È stato bello osservare come pochi metri quadri di terreno sono stati sufficienti per creare delle sinergie tra i presenti e farli portare a termine con collaborazione un bellissimo orto.

Seppur i partecipanti abbiano ricevuto istruzioni precise, l'invito fatto è stato quello di sperimentare. La sperimentazione personale e l'osservazione sono importanti quanto la tecnica. Bio Ticino augura a tutte le famiglie amanti dell'orto e ai professionisti un buon lavoro e che queste condizioni meteo eccezionali siano un modo per imparare a produrre anche in situazioni estreme. *Chiara Cattaneo, Bio Ticino*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino, c/o Valentina Acerbis-Steiner
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ info@bioticino.ch

tel. 079 263 27 89

www.facebook.com/BioTicino

www.bioticino.ch

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.



Alcuni momenti del corso «orto familiare e compostaggio» organizzato da Bio Ticino lo scorso 21 maggio. Foto: Chiara Cattaneo, Bio Ticino

Impressum

Bioattualità (I), Bioactualités (F),
Bioaktuell (D)

31° anno, 2022

Edizione 5 | 22 del 17.6.2022

La rivista esce dieci volte all'anno
nelle tre lingue.

Prezzo abbonamento ann.: fr. 55.-

Prezzoabbonamentoestero: fr. 69.-

www.bioattualita.ch > Rivista

Tiratura

Tedesco: 7719 esemplari

Francese: 1286 esemplari

Italiano: 301 esemplari

Copie stampate: 9916 esemplari

Copie inviate: 9306 esemplari
(autentica notarile, 2021)

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
4052 Basilea, www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agri-
cultura biologica, Ackerstrasse 113,
casella postale 219, 5070 Frick
www.fibl.org

Carta

BalancePure (80 g/m²),
Blauer Engel, EU Ecolabel,
100 % fibre riciclate FSC

Traduzioni

Regula van den Berge (salvo testi
di E. Stampanoni e C. Cattaneo)

Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

Redazione Bioattualità Rivista

Stephanie Fuchs (sf),
caporedattrice, Bio Suisse
Beat Grossrieder (bgo), FiBL
Aline Lüscher (lua), FiBL
Claire Berbain (cm), Bio Suisse
Theresa Rebholz (tre), FiBL
Ann Schärer (ann), FiBL
René Schulte (schu), Bio Suisse
redazione@bioattualita.ch
tel. +41 (0)61 204 66 63

Redazione bioattualita.ch

Ania Biasio (anb), caporedattrice;
Flora Araldi (far), Serina Krähen-
bühl (skr), Simona Moosmann
(msi), Nathaniel Schmid (nsc);
FiBL
redazioneweb@bioattualita.ch

Annunci

Erika Bayer
FiBL, casella postale 219
5070 Frick
pubblicita@bioattualita.ch
tel. +41 (0)62 865 72 00

Edizione

Petra Schwinghammer
Bio Suisse, Peter Merian-
Strasse 34, 4052 Basilea
editrice@bioattualita.ch
tel. +41 (0)62 204 66 66

Scaricare la rivista (PDF)

www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-5
Password: ba5-2022

www.bioattualita.ch

BIO

Attualità

- Desidero abbonarmi a Bioattualità per un anno
10 edizioni al prezzo di fr. 55.- / estero fr. 69.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonarmi Bioattualità alla tariffa
ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni).
Si prega di allegare la prova.

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
Tel. 062 204 66 66
editrice@bioattualita.ch
www.bioattualita.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

**35 anni di esperienza
nel settore Bio**

La nostra offerta completa:

- Alimenti per animali
- Vasta gamma di sali minerali
- Sementi
- Concimi organici
- Centro collettore per cereali

Vi consigliamo molto volentieri

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch